

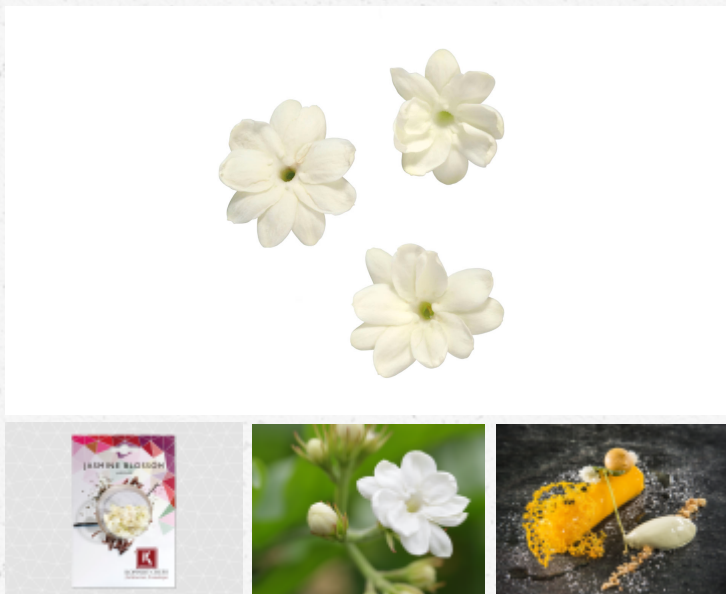


Jasmine Blossom

Jasminum

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Aromático, jasmim
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Natal, Páscoa, Caça, Dia da mãe, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

O jasmim é mais conhecido como um ingrediente para o chá, mas pode ser usado de várias maneiras.



SABOR

O jasmim é conhecido como um ingrediente para chá, mas pode ser usado de muitas maneiras, especialmente em pratos com muito sabor que necessitem de um sabor ligeiramente doce, como mariscos, fígado de pato ou caldo de lavagante.

PROVE AMIGOS

Fazer a extração a uma baixa temperatura, se estiver demasiado quente vai ganhar um sabor amargo. Jasmine Blossom pode ser usado com pratos orientais, caril ou molhos. Combina perfeitamente com frutas de verão e cítricos.

ORIGEM

Já por muitos séculos o jasmim é uma planta conhecida pelo seu sabor e perfume, na Europa e na Ásia. A origem do seu nome vem do árabe e significa “dádiva de Deus”.

DISPONIBILIDADE

Jasmine Blossom está disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C. Produzido em um ambiente adaptado, Jasmine Blossom atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vem num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Amargo
--------------	--------------

Culturas	Aziatisch, Creolico, Francês, Indiano, Indonésio, Japonês, Coreano, Persa, Tailandês, Turco, Oriental
Uso	Cozer, Misturar, Triturar, Enlatados, Infusão a frio, Confitar, Secar, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Conservas, Sous vide, Xarope
Cores	Branco
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Caça, Infusões, Pastelaria, Aves, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Vodka, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Peixe (água salgada), Maçã, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Coco, Figos, Toranja, Uvas, Lima, Tangerina, Pêssego, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Funcho, Cabrito, Borrego, Vitela, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Pistáchio, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Canela, Baunilha, Espargos, Ruibarbo, Alcaçuz, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Jasminum
Sinônimos	Flor de jasmim
Dimensões	2 a 3 cm
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g